



TOUT COMPRENDRE SUR LA MENTION FAIT MAISON

DÉFINITIONS



01 C'EST UN PLAT CUISINÉ SUR PLACE...

>> ENTRÉE, PLAT DE RÉSISTANCE, DESSERT

Ex : une pâte feuilletée "fait maison" doit être cuisinée et non achetée

02 ...À PARTIR DE PRODUITS CRUS

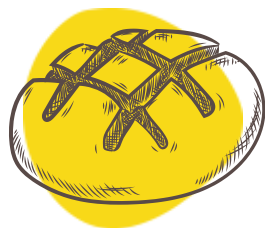
C'est-à-dire non cuits et non dénaturés/transformés



EXCEPTIONS

Pâtes et céréales, fromages, crème fraîche, lait, farine et biscuits secs, charcuterie, matières grasses alimentaires, levures, sucre et gélatine, café/thé, pain...

POUR QUOI FAIRE ?



01 INFORMER VOS RÉSIDENTS

Gage de transparence et d'authenticité pour vos résidents

02 VALORISER VOTRE CUISINE

Reconnaissance de vos savoir-faire et montée en gamme

COMMENT ?



01 PAS DE PROCÉDURE NI DE LABELLISATION

La démarche doit être volontaire et se veut simple

02 L'INDIQUER SUR VOS MENUS

En face de chaque plat fait maison
à l'aide de la mention fait maison ou du logo

